

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ с. Бессоновка
В.П. Дёмин
«01» сентября 2018 год



Программа производственного контроля по организации горячего питания

1. Наименование предприятия, осуществляющего организацию питания : МБОУ СОШ с. Бессоновка
2. Руководитель предприятия осуществляющего организацию питания: Дёмин Владимир Петрович
3. Юридический адрес, телефон предприятия осуществляющего организацию питания : 442780 Пензенская обл., Бессоновский р-он, с. Бессоновка, ул. Садовая, 67
4. Фактический адрес осуществления деятельности: 442780 Пензенская обл., Бессоновский р-он, с. Бессоновка, ул. Садовая, 67

Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

1. Федеральный закон от 02 января 2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
2. Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»,
3. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
4. Санитарные правила СП 1.1.2193-07 Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»,
5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов».
7. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
9. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
10. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
11. СП 3.1.7.2615 – 10 «Профилактика йерсиниоза».
12. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
13. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению жилых и общественных зданий».
14. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
15. СН 2.2.4/2.1.562 - 96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
16. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Список сотрудников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам и

профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность	№ личной медицинской книжки (ЛМК)	Дата прохождения медицинского осмотра	Дата прохождения гигиенической аттестации
1.	Сураева Татьяна Александровна	повар	16895786	Август 2018	Август 2018
2.	Тихонова Татьяна Васильевна	повар		Август 2018	Август 2018
3.	Афтаева Надежда Борисовна	повар	17588721	Август 2018	Август 2018
4.	Карпова Тамара Владимировна	Кухонный работник	4484086	Август 2018	Август 2018
5.	Барханова Наталья Викторовна	Кухонный работник	1238063	Май 2018	Август 2018

Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и медосмотров

№ п/п	Наименование должности	Периодичность гигиенической подготовки	Периодичность прохождения медицинского осмотра
1	Директор	1 раз в год	1 раз в год
2	Повар	1 раз в 2 года	1 раз в год
3	Кухонный работник	1 раз в 2 года	1 раз в год
4	Уборщик служебных помещений	1 раз в 2 года	1 раз в год

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия*:

Раздел программы	Объекты контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
Контроль качества поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья	Пищевые продукты	1.Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации поставщика. 2.Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и торгово-сопроводительной документации. 3.Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. 4. Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов. 5. Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.	Постоянно	Повар Сураева Т.А.
Производственный контроль на этапах технологического процесса	Нормативно-техническая документация	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса при приготовлении готовых блюд; соблюдение норм закладки продуктов, технико-технологических карт и рецептур готовых блюд.	Постоянно	Бухгалтер Линькова О.Н.
Контроль за хранением и приготовлением пищевых продуктов и готовых блюд	Хранение продуктов питания	Сроки и условия хранения, исправность холодильного оборудования, соблюдение температурного режима в камерах и холодильных шкафах. Наличие измерительных приборов. Соблюдение температурно-влажностного режима в складских помещениях. Соблюдение принципов «товарного соседства».	Постоянно	Повар Сураева Т.А.
	Обработка сырья и производство продукции; раздача блюд и их отпуск	Контроль условий приготовления, реализации готовых блюд: соблюдение правил обработки сырья, использования инвентаря, маркировка инвентаря и разделочных досок. Контроль сроков реализации готовой продукции.	Постоянно	Повар Сураева Т.А.
Контроль за санитарно-техническим	Санитарно-техническое состояние	Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, систем водоснабжения и канализации. Оценка необходимости ремонтных работ. Исправность оборудования.	Постоянно	Повар Сураева Т.А.

состоянием помещений и оборудования	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение правил обработки и режима мытья столовой и кухонной посуды, технологического инвентаря, оборудования, помещений; наличие на рабочих местах инструкций по приготовлению и применению рабочих растворов моющих и дез. средств	Постоянно	ИТБ Гагарина Т.В.
Контроль за ассортиментным перечнем	Ассортимент реализуемой продукции	Соответствие объема и ассортимента реализуемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта	Постоянно	Повар Сураева Т.А
Контроль за санитарным содержанием помещений и территории	Санитарное содержание помещений	Выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями Управления Роспотребнадзора по Пензенской области	Постоянно	Повар Сураева Т.А
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения. Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	Постоянно	ИТБ Гагарина Т.В.
		Соблюдение частоты мытья стекол и оконных рам	2 раза в год	Повар Сураева Т.А
		Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни)	Ежемесячно	Повар Сураева Т.А
	Территория	Санитарное содержание прилегающей территории, оборудование площадки мусоросборником. Благоустройство территории. Наличие договора на вывоз отходов	Постоянно	ИТБ Гагарина Т.В.
	Качество дезинсекционных и дератизационных работ	Изменение численности насекомых и грызунов. Наличие договора на проведении дератизационных и дезинсекционных мероприятий	Согласно договора	ИТБ Гагарина Т.В.
Контроль личной гигиены и обучения персонала	Персонал	Контроль наличия медицинских книжек и своевременность прохождения необходимых медицинских осмотров, прививок	Постоянно	Повар Сураева Т.А
		Контроль соблюдения личной гигиены	Постоянно	Повар Сураева Т.А
		Контроль за своевременностью прохождения работниками гигиенического обучения и аттестации	Постоянно	Повар Сураева Т.А
		Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи	Постоянно	ИТБ Гагарина Т.В.

* Лицо, ответственное за производственный контроль назначается приказом руководителя учреждения

Перечень показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, исследуемых лабораторно-инструментальными методами.

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контрольная критическая точка (место отбора)	Наименование показателя	Кратность отбора проб, кол-во проб (не менее)	Наименование нормативного документа на исследуемый показатель	Наименование лаборатории
1	Готовая продукция (напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда)	Пищеблок	Микробиологические показатели	1 раз в квартал*, 2 блюда**	«Гигиенические требования к безопасности пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
2	Вода питьевая водопроводная	Разводящая сеть	Микробиологические показатели	2 раза в год, 1 проба	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» СанПиН 2.1.4.1074-01	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
3	Вода питьевая водопроводная	Разводящая сеть	Химические показатели	1 раз в год, 1 проба	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» СанПиН 2.1.4.1074-01	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
4	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха: оборудование, инвентарь, руки персонала, санитарная одежда, рабочие поверхности и т.д.	БГКП	1 раз в год, 10 смывов	«Профилактика острых кишечных инфекций» СП 3.1.1.3108-13	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории

5	Смывы с объектов окружающей среды	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и овощном цехе	Иерсиниоз	1 раз в год, (февраль - март) 10 смывов	СП 3.1.7.2615 – 10 «Профилактика иерсиниоза»	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
6	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха: оборудование, инвентарь, руки персонала, санитарная одежда, рабочие поверхности и т.д.	Контактные гельминтозы	1 раз в год, 10 смывов	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» СанПиН 3.2.3215-14	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
7	Первые, вторые и третьи блюда	Пищеблок	Физико-химические показатели: калорийность	1 раз в год, 3 блюда	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
8	Освещенность	Рабочее место повара в производственных помещениях (в горячем, мясном, овощном цехах), мойщицы посуды в моечном отделении	Уровень искусственного освещения	1 раз в год	«Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению жилых и общественных зданий» СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
9	Микроклимат	Рабочее место повара в производственных помещениях (в горячем, мясном, овощном цехах), мойщицы посуды в	Температура воздуха, влажность воздуха	2 раза в год в холодный и теплый период года	«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» СанПиН 2.2.4.548-96	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории

		моечном отделении				
10	Производственный шум	Рабочее место повара в производственных помещениях (в горячем, мясном, овощном цехах), мойщицы посуды в моечном отделении	Уровень шума	1 раз в год	«Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» СН 2.2.4/2.1.562 - 96	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории

* кратность исследований в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

** При неудовлетворительных результатах исследований проводятся повторные исследования с увеличением объема исследований в два раза, в соответствии с п. 14.4 СП 2.3.6.1079-01

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» при работе в рамках программы производственного контроля осуществляет визуальную оценку санитарно-технического и санитарно-эпидемиологического состояния объекта - 1 раз в год.

Перечень возможных аварийных ситуаций и иных ситуаций, при возникновении которых юридическое лицо или индивидуальный предприниматель обязан приостановить, либо прекратить свою деятельность и информировать Управление Роспотребнадзора по Пензенской области и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области»

1. Аварийные ситуации, остановки производства, нарушения технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- аварийные ситуации на системах водоснабжения и канализации,
- неисправность технологического и холодильного оборудования,
- проведение капитального и текущего ремонта,

2. Случаи возникновения острых желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений, связанных с употреблением реализуемых в организации пищевых продуктов.